

4 janvier 2012

Galette des Rois

- ♦ 2 pâtes feuilletées
- ♦ 50 à 75 g de beurre
- ♦ 2 œufs + 1 pour dorer
- ♦ 75 g de sucre
- ♦ 100 g de poudre d'amandes
- ♦ quelques gouttes d'extrait d'amandes amères éventuellement

Préchauffer le four

Préparer la frangipane :

Battre le beurre et le sucre en pommade.

Ajouter 2 œufs, les amandes et le parfum.

Étaler une pâte, dorer les bords à l'œuf battu, étaler la frangipane.

Déposer une fève,

Recouvrir de la deuxième pâte feuilletée, souder les bords,

Dorer au jaune d'œuf et décorer avec la pointe d'un couteau.

Faire cuire 25 à 30 mn à 180°.

Servir tiède.



Participants:

Bernadette

Felizbona

Viviane

Stéphanie

Sheila

Razik

Guillaume

Albane

Martine

Leirre

Laurent

Françoise